Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

DE

Instruction manual
starting on page 10

GB

Mode d'emploi
à partir de la page 18

FR

Handleiding
vanaf pagina 28

NL

Z 04894_V2

DE

Inhalt

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung 2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
Sicherheitshinweise 3
Geräteübersicht & Lieferumfang 5
Vor dem ersten Gebrauch 5
Backflächen einsetzen / wechseln 6
Benutzung 7
Mit dem Multibäcker backen... 7
Popcakes verzieren 8
Teiggrundrezept 9
Reinigung und Aufbewahrung 9
Fehlerbehebung 10
Technische Daten 10
Entsorgen 10

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unseren 3 in 1 Multibäcker entschieden haben.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen unserer ständigen Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Für Lebensmittel geeignet.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ❒ Dieses Gerät ist zum Backen von Gebäck geeignet.
- ❒ Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung geeignet.
- ❒ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- ❒ Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ❒ Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- ❒ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ❒ Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahren

- ❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern.
- ❒ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- ❒ Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren. Auch das Netzkabel darf für sie nicht erreichbar sein. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- ❒ Achtung heiße Oberflächen! Fassen Sie das Gerät während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten nur am Griff an. Transportieren Sie das Gerät erst, wenn es abgekühlt ist.
- ❒ Achtung Verbrühungsgefahr! Während des Betriebes kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen. Transportieren Sie das Gerät nicht, während es im Gebrauch ist. Es besteht Verbrühungsgefahr durch auslaufenden Teig oder austretenden Dampf.

Für Ihre Gesundheit

- ❒ Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch. Es kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Beachten Sie hierbei die Reinigungshinweise im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“.
- ❒ Verwenden Sie keine verdorbenen Lebensmittel. Bewahren Sie Lebensmittel niemals länger auf, als es das Mindesthaltbarkeitsdatum vorsieht.

❒ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Aufstellen und Anschließen

❒ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um Stromschläge zu vermeiden.

❒ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.

❒ Stellen Sie das Gerät immer auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund und in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen. Legen Sie ggf. eine hitzebeständige Unterlage unter das Gerät.

❒ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einem Hängeschrank oder Regal auf. Achten Sie darauf, dass genügend Freiraum (mind. 10 cm) um das Gerät vorhanden ist, um Wärmestaus zu vermeiden.

❒ Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.

❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.

❒ Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.

❒ Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen (auch des Gerätes) in Berührung kommt.

❒ Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Kabel.

Hinweise zum Gebrauch

❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist.

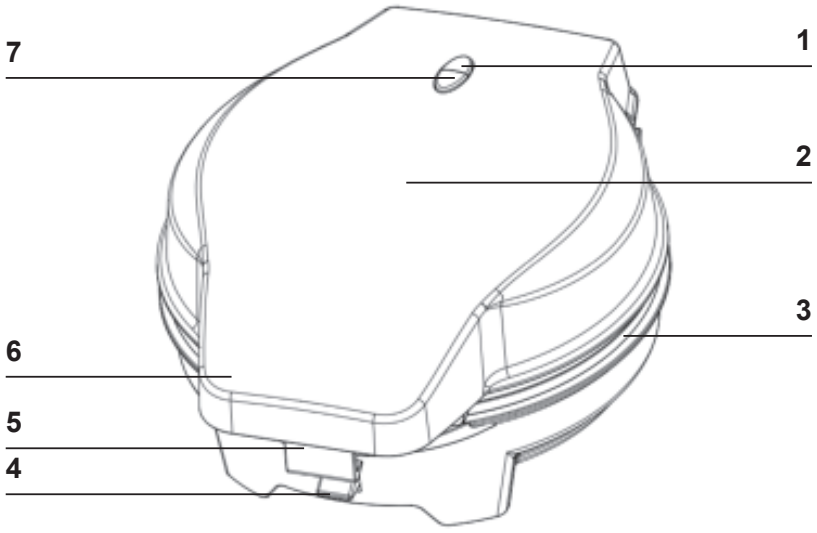
❒ Sollte das Gerät defekt sein, versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice.

❒ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
- wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
- bevor Sie Backflächen austauschen,
- wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
- vor einem Gewitter,
- bevor Sie es reinigen.

❒ Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel.

- ❒ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein! Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Kabel oder der Stecker nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen!
- ❒ Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.
- ❒ Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht eingeschaltet.
- ❒ Benutzen Sie nur Originalteile des Herstellers.
- ❒ Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- ❒ Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Utensilien zum Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel. Halten Sie Metallgegenstände oder sonstige scharfkantige Gegenstände vom Gerät fern. Diese könnten die Antihaft-Beschichtung der Backflächen beschädigen.
- ❒ Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeutel verpackt in das Gerät legen.
- ❒ Spritzen Sie niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch des Gerätes auf die Backflächen. Dies könnte die Antihaft-Beschichtung der Backflächen und das Gerät beschädigen!
- ❒ Lassen Sie das Gerät immer vollständig auskühlen, bevor Sie es verstauen.
- ❒ Legen Sie keine brennbaren Materialien, wie z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen, auf oder in das Gerät.

Geräteübersicht & Lieferumfang



1 Kontrollleuchte I
2 Deckel
3 Backflächen
4 Entriegelungstaste für untere Backfläche
5 Verschlussriegel
6 Deckelgriff
7 Kontrollleuchte II

Nicht abgebildet:
- Popcake-Platten
- Herzform-Platten
- Mini-Donut-Platten
- Popcake-Stiele

Vor dem ersten Gebrauch

ACHTUNG!

- ❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht u. a. Erstickungsgefahr!

❒ **Bitte beachten Sie**: Bei der ersten Benutzung kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät zunächst einige Minuten OHNE Inhalt aufheizen zu lassen, um eventuelle Produktionsrückstände durch Hitze zu beseitigen. Sorgen Sie für einen gut durchlüfteten Raum, z. B. durch weit geöffnete Fenster!

❒ Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie es gründlich vor dem ersten Gebrauch.

❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können das Gerät beschädigen.

---

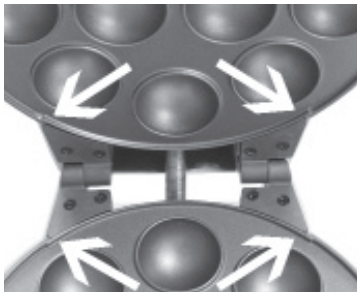
1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle eventuell vorhandenen Folien und Aufkleber. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Falls es Schäden aufweisen sollte, verwenden Sie es nicht(!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.
2. Reinigen Sie die Backflächen des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch/ Schwamm und ggf. etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Backflächen mit einem weichen Geschirrtuch ab.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand von anderen Gegenständen bzw. von der Wand auf.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete 220 – 240 V-Steckdose mit Schutzkontakten. **Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht zwischen den Backflächen eingeklemmt ist!** Das Gerät wird nun aufgeheizt. Lassen Sie es einige Minuten aufheizen, damit eventuelle Produktionsrückstände beseitigt werden.
5. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
6. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es anschließend erneut.

Backflächen einsetzen / wechseln

ACHTUNG!

❒ **Verbrennungsgefahr**! Die Backflächen des Gerätes werden bei der Benutzung sehr heiß. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Dose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Backflächen auswechseln!

- Jede Backfläche hat ihre eigene Entriegelungstaste (siehe Bild **A** und **B**).
- Um die Backfläche im Deckel zu entnehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste am Deckel (**A**) und nehmen die Backfläche heraus.
- Um die untere Backfläche zu entnehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste am unteren Teil des Gerätes (**B**) und nehmen die Backfläche heraus.



- Achten Sie Beim Einsetzen der Backflächen auf die Form der Backflächen. Die Backflächen haben jeweils an einer Seite eine kleine Einkerbung, die Ihnen zeigt, wie herum Sie die Backflächen in das Gerät einsetzen müssen (siehe Pfeile im Bild), dabei macht es keinen Unterschied, welche Backfläche Sie im Deckel oder im unteren Teil des Gerätes einsetzen. Sind die Backflächen richtig herum eingesetzt, müssen Sie sie andrücken, bis Sie hörbar einrasten.

Benutzung

ACHTUNG!

- ❒ **Verbrennungsgefahr**! Die Backflächen des Gerätes werden sehr heiß. Seien Sie beim Befüllen der Backflächen und beim Entnehmen des Gebäcks vorsichtig!
- ❒ Das Gerät muss sich während des Betriebes immer in horizontaler Position befinden und der Deckel muss geschlossen sein. Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebes!
- ❒ **Verbrühungsgefahr**! Aus dem Gerät kann Dampf austreten. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät öffnen oder schließen.
- ❒ Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, von dem es nicht herunterfallen oder am Kabel heruntergezogen werden kann! Kinder und Tiere sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen!
- ❒ Schieben oder ziehen Sie das Gerät nicht über den Untergrund, auf dem es steht, um einen Abrieb der Füßchen zu vermeiden.
- ❒ Verwenden Sie zur Entnahme des Gebäcks keine Küchenutensilien aus Metall oder sonstige scharfkantige Gegenstände, um die antihaftbeschichteten Backflächen nicht zu beschädigen!
- ❒ Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät nicht überfüllen! Überschüssiger Teig kann an den Seiten des Gerätes auslaufen. Das Gerät sollte sich außerdem immer ohne große Kraftaufwendung schließen lassen. Versuchen Sie nicht, das Gerät mit Gewalt zu schließen.

Die Backflächen haben eine Antihaftbeschichtung, für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Ihnen jedoch, sie vor dem ersten Backvorgang leicht mit Speiseöl oder -fett einzufetten. Benutzen Sie kein Kochspray, da es die Antihaftbeschichtung angreifen kann!

Mit dem Multibäcker backen...

1. Bereiten Sie den Teig zu. Einen Rezeptvorschlag finden Sie im Kapitel „Teiggrundrezept“.
2. Setzen Sie ein Plattenpaar nach Wahl in das Gerät ein (siehe Kapitel „Backflächen wechseln / einsetzen“).
3. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf. Legen Sie ggf. eine hitzebeständige Unterlage unter das Gerät.

4. Öffnen Sie den Deckel und fetten Sie ggf. die Backflächen leicht ein, bevor Sie den ersten Backvorgang starten.
5. Heizen Sie das Gerät vor: Schließen Sie es an einer ordnungsgemäß installierten Steckdose an. Beide Kontrollleuchten leuchten auf, sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wurde. Das Gerät beginnt unverzüglich mit dem Heizvorgang. Halten Sie das Gerät während des Aufheizvorganges geschlossen.
6. Das Gerät hat seine Betriebstemperatur nach ca. 3–4 Minuten erreicht, wenn die Kontrollleuchte I erlischt.
7. Klappen Sie den Deckel auf, wenn das Gerät Betriebstemperatur erreicht hat.
8. Geben Sie den vorbereiteten Teig in die Formen der unteren Backfläche. Die Formen der unteren Backfläche sollten gut gefüllt sein. Wieviel Teig genau in die Backformen gefüllt werden muss, ist von der Beschaffenheit des Teiges abhängig und lässt sich am besten durch einen Probe-Backdurchgang bestimmen. Lassen Sie sich nicht entmutigen, wenn der erste Backdurchgang nicht perfekt gelingt!
9. Schließen Sie vorsichtig den Deckel, und lassen Sie das Gebäck ca. 6 – 8 Minuten backen. Achten Sie darauf, dass der Verschlussriegel des Deckels eingerastet ist.
10. Öffnen Sie den Deckel, um zu überprüfen, ob das Gebäck bereits Ihren Wünschen entsprechen oder noch weiter gebacken werden müssen.
11. Wenn das Gebäck fertig sind, entnehmen Sie diese vorsichtig mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff und legen Sie sie z. B. auf ein Rost zum Auskühlen.
12. Befüllen Sie das Gerät erneut, um weiteres Gebäck zu backen.
13. Wenn Sie keine weiteres Gebäck backen möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät geöffnet vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Popcakes verzieren

Ein Popcake ist ein Gebäck, dass wie ein Lollipop auf einen Stiel gesteckt wird. Die Popcakes werden mit den Popcake-Platten gebacken und anschließend verziert.

- Die Popcakes können pur gegessen oder mit Schokolade oder einer anderen Kuchenglasur überzogen werden.
- Für beste Ergebnisse lassen Sie die Popcakes erst abkühlen, bevor Sie sie verzieren..

1. Bereiten Sie die Glasur vor.
2. Stecken Sie die mitgelieferten Stiele in die Popcakes.

   Am besten gelingt dies, wenn Sie den Stiel kurz in die vorbereitete Glasur eintauchen, bevor Sie ihn die Popcakes stecken. So bleibt der Popcake sicher auf dem Stiel. Lassen Sie die Glasur kurz antrocknen, bevor Sie im nächsten Schritt den Popcake verzieren.
3. Überziehen Sie nun den Popcake mit Glasur, indem Sie ihn in die Glasur eintauchen. Die weitere Verzierung bleibt Ihrer Fantasie überlassen: Probieren Sie zum Beispiel bunte oder Schokoladenstreusel zur weiteren Verzierung.

Teiggrundrezept

(für alle Backplattenpaare geeignet)

Zutaten

150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
1 Prise Salz
300 g Mehl
2 TL Backpulver
250 ml Milch

Zubereitung:

Beste Ergebnisse erhalten Sie, wenn alle Zutaten die gleiche Temperatur haben!

1. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren.
2. Restlichen Zutaten unterrühren.
3. Teig 15 Minuten ruhen lassen.
4. Ein Backflächenpaar auswählen und mit dem Multibäcker ausbacken.

Reinigung und Aufbewahrung

ACHTUNG!

- ❒ Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ❒ Das Gerät und die Backflächen sind **nicht** spülmaschinengeeignet.
- ❒ Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.
- ❒ Tauchen Sie NIE das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, raue Schwämme oder Messer. Diese können die Oberfläche beschädigen.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät komplett ABGEKÜHLT und ausgeschaltet ist!
2. Entnehmen Sie die Backflächen aus dem Gerät und reinigen Sie sie mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie die Backflächen anschließend mit einem Geschirrtuch ab.
3. Reinigen Sie das Gerätegehäuse ggf. mit einem feuchten Tuch und trocknen es gründlich ab.
4. Wickeln Sie das Kabel niemals eng um das Gerät, wenn Sie es verstauen, um Schäden am Kabel zu vermeiden.
5. Verstauen Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern und Tieren. Bewahren Sie es an einem trockenen, vor der Sonne geschützten Ort auf.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundenservice. Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	**mögliche Ursache /Lösung**
Das Gerät funktioniert nicht. Die Kontrollleuchten leuchten nicht.	• Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.
Das Gebäck ist zu braun.	• Verringern Sie die Backzeit.
Das Gebäck ist nicht ausgebacken.	• Verlängern Sie die Backzeit. • Ist der Teig zu dickflüssig? Geben Sie etwas Milch in den Teig.

Technische Daten

Modell:	SW-238
Artikelnr.:	Z 04894
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	700 W
Schutzklasse:	I

CE

Entsorgen

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht, wenn Sie sich von ihm trennen möchten. Das Gerät gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 (0) 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct. / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Alle Rechte vorbehalten.

Content

Meaning of symbols in these instructions 11
Proper use 12
Safety instructions 12
Device overview and scope of delivery 14
Prior to first use 14
Inserting/changing the baking surfaces 15
Use 15
Baking with the multi-baker... 16
Decorating popcakes 17
Basic batter recipe 17
Cleaning and storage 17
Troubleshooting 18
Technical data 18
Disposal 18

Dear customer,

We are delighted that you have decided on purchasing our 3 in 1 multi-baker.

Please carefully read through the operating instructions prior to using the device for the first time and store these instructions in a safe place. These instructions are to accompany the device when it is passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions have not been observed!

As part of ongoing development, we reserve the right to alter products, packaging or enclosed documentation at any time.

If you have any questions, please contact customer service via our website:

www.service-shopping.de

Meaning of symbols in these instructions

All safety notices are marked with this symbol. Please carefully read through and obey the safety notices in order to avoid injury to persons and damage to property.

Tips and recommendations are marked with this symbol.

Suitable for use with food.

Proper use

- ❒ This device is intended for preparing baked goods.
- ❒ The device is intended for domestic, not commercial use.
- ❒ This device may be used by children ages 8 and over as well as persons with impaired physical, sensory or mental capacities or those lacking experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to safely use the device and have understood the risks associated with operating the device. Children may not play with the device. Children may not perform cleaning and user maintenance of the device unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- ❒ Keep children under 8 years of age and animals away from the device and the connection line.
- ❒ Only use the device as described in these instructions. Any other use is deemed improper.
- ❒ The device is not intended to be operated with an external timer or a separate telecontrol system.
- ❒ Defects arising due to improper handling, damage or attempts at repair are excluded from the warranty. This also applies to normal wear and tear.

Safety instructions

Risks of injury

- ❒ Keep children and animals away from the device and packaging.
- ❒ Do not use the device if it is damaged.
- ❒ Only use and store the device out of the reach of children and animals. The mains cord may also not be accessible for children. They could pull the device down with it.
- ❒ Attention! Hot surfaces! Only hold the device by the handle during operation and shortly after turning it off. Only move the device once it has cooled off.
- ❒ Attention! Scalding hazard! Hot steam may be emitted from the device during operation. Be careful when opening the lid. Do not transport the device while it is in use. There is a scalding risk attributed to leaking batter or steam.

For your health

- ❒ Clean the device before first use. There may be some production residues stuck to it. Observe the cleaning notes in the chapter “Prior to first use” in the process.
- ❒ Do not use any spoiled food. Never store the food longer than indicated by the best before date.
- ❒ Clean the device after every use to prevent the formation of germs (see chapter “Cleaning and storage”).

Set-up and connection

- ❒ Do not use the device when water or other liquids are nearby in order to avoid the risk of electrical shock.

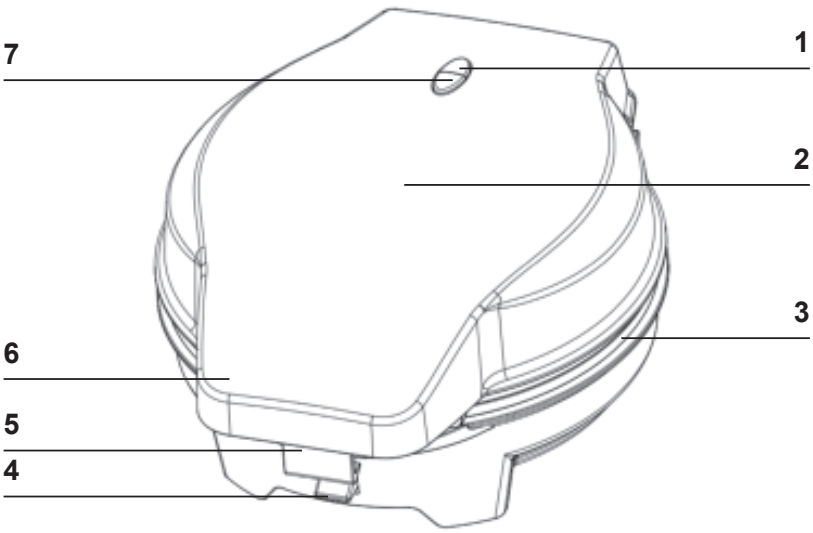
- ❒ Only use the device in enclosed areas.
- ❒ Always place the device on a dry, level, firm, and heat resistant surface and at an adequate distance to flammable objects. If necessary, place a heat-resistant base under the device.
- ❒ Do not place the device directly under kitchen cupboards or a kitchen shelf. Make sure there is enough space around the device (approximately 10 cm) to prevent heat accumulation.
- ❒ Maintain adequate distance to heat sources such as stoves or ovens to prevent damage to the device.
- ❒ Only connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts. The socket must also be easily accessible after the device has been connected. The mains voltage must correspond to the technical data of the device. Only use proper extension cords, whose technical data correspond to those of the device.
- ❒ Ensure that the connected mains cord does not pose a tripping hazard. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or kitchen worktop. Someone could catch him/herself and pull down the device.
- ❒ Lay the cable such that it is not crushed or creased and such that it does not come into contact with hot surfaces, including those of the device.
- ❒ Do not pull or carry the device by the cord.

Notes on use

- ❒ Check the device for damages prior to each use. If the device, the cord or the plug exhibit visible damages, the device may not be used. Do not use the device if it malfunctions, has fallen down or in water.
- ❒ If the device is defective, do not attempt to repair it yourself. In the event of damage, contact the customer service department.
- ❒ Remove the power plug from the socket
  - – if you are not using the device,
  - – before you replace the baking surfaces,
  - – if a fault occurs during operation,
  - – before a storm,
  - – before you clean it.
- ❒ If you wish to remove the mains plug from the socket, never pull on the cable, but always on the plug.
- ❒ Never submerge the device in water or other liquids! Ensure that the device, cord or plug do not fall in water or are at risk of getting wet. If the device falls in water, immediately disconnect the power supply. Do not attempt to pull the device out of the water!
- ❒ Never touch the device, the cable or the plug with wet hands.
- ❒ Do not leave the device on when it is unattended.
- ❒ Only use original spare parts provided by the manufacturer.
- ❒ Do not allow the device to fall and do not subject it to strong percussions.

- ❒ Only use heat-resistant utensils for placing foods on or removing them from the device. Keep metallic objects or other objects with sharp edges away from the device. They may damage the non-stick coat of the baking surfaces.
- ❒ Do not insert foods packed in clingfilm or plastic bags in the device.
- ❒ Never spray cold water on the baking surfaces during or directly after use. This could damage the non-stick coating of the baking surfaces and the device!
- ❒ Always allow the device to cool off completely before you stow it.
- ❒ Do not place flammable materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.

Device overview and scope of delivery



1 Control light I
2 Lid
3 Baking surface
4 Release button for the bottom baking surface
5 Latch
6 Lid handle
7 Control light II

Not shown:

- Popcake plates
- Heart-shaped plates
- Mini-donut plates
- Popcake sticks

Prior to first use

ATTENTION!

- ❒ Keep children and animals away from the packaging. Risk of suffocation and other dangers!
- ❒ **Please note**: Smoke or an odour may be emitted the first time you use the device. We therefore recommend that you first heat the device WITHOUT any contents for a few minutes in order to remove production residue with heat. In the process, ensure that the room is well ventilated, e.g. with windows that have been opened wide!
- ❒ Some production residue may be stuck to the device. To avoid health risks, clean it thoroughly before first use.
- ❒ When cleaning, do not use any scouring or abrasive cleaners. They could damage the device.

1. Remove the device from the packaging and remove all wrappers and stickers. Check the device for transport damages. If the device is damaged, do not use it (!), instead contact customer service.

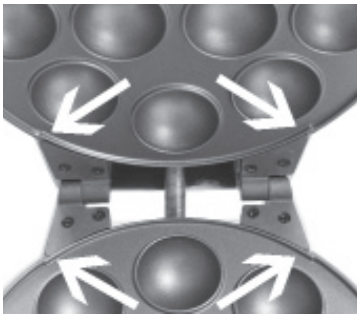
2. Clean the device's baking surfaces with a soft, damp cloth/sponge and, if applicable, a small amount of detergent. Dry the baking surfaces with a soft dish towel.
3. Place the device on a dry, heat-resistant and level surface at a sufficient distance to other objects or the wall.
4. Insert the mains plug in a 220 – 240 V earthed socket with protective earth contacts which has been installed in compliance with regulations. **Make sure that the cord is not caught between the baking surfaces!** The device is now heating up. Let it heat up for a few minutes to remove any production residue.
5. Turn the device off by pulling the mains plug out of the socket.
6. Allow the device to cool off and then clean it again.

Inserting/changing the baking surfaces

ATTENTION!

❒ **Burn hazard!** The baking surfaces become very hot when in use. Always pull the mains plug out of the socket and let the device cool off before changing the baking surfaces!

- Every baking surface has its own release button (see image **A** and **B**).
- In order to remove the baking surface in the cover, push the release button on the lid (**A**) and remove the baking surface.
- In order to remove the bottom baking surface, push the release button on the bottom part of the device (**B**) and remove the baking surface.



- When inserting the baking surfaces, you have to take note of the shape of the baking surfaces. Each baking surface has a small groove on one side indicating in what direction the baking surfaces have to be inserted in the device (see arrow in the image); it makes no difference which baking surface you insert in the cover or in the lower part of the device. If the baking surfaces have been inserted the right away around, you have to push them until they audibly lock into place.

Use

ATTENTION!

❒ **Burn hazard**! The device's baking surfaces get very hot. When filling the baking surfaces and when removing the baked goods, be careful not to touch the baking surfaces!

❒ The device must always be in a horizontal position during operation and the lid must be closed.

❒ **Scalding hazard!** Steam may be emitted from the device. Be careful when opening or closing the device.

- ❒ Place the device in a location where there is no risk of falling or getting pulled down by the cord! Children and animals must be under supervision to ensure that they do not play with the device!
- ❒ Do not slide the device across the surface it is standing on in order to avoid abrasion of the feet.
- ❒ Do not use metal kitchen utensils or other sharp edged objects to remove baked goods in order to not damage the non-stick coat of the baking surfaces!
- ❒ Make sure that you do not overfill the device! Excess batter may flow out on the sides of the device. Furthermore, the device should generally be easy to close. Do not forcefully attempt to close the device!

The baking surfaces have a non-stick coat. However, for best results, we recommend that you grease them slightly with cooking oil or fat before baking for the first time. Do not use cooking spray as it may damage the non-stick coat!

Baking with the multi-baker...

1. Prepare the batter according to your wishes. You can find a recipe suggestions in the chapter “Basic batter recipe”.
2. Insert a pair of plates of your choice in the device (see chapter “Inserting/changing the baking surfaces”).
3. Place the device on a dry, heat-resistant and level surface at a sufficient distance to flammable objects. If necessary, place a heat-resistant base under the device.
4. Open the lid and if applicable, grease the baking surfaces slightly before baking for the first time.
5. Heat up the device: Connect it to a properly installed socket. Both control lights will illuminate as soon as the device has been connected to a socket. The device will immediately begin to heat up. Always keep the device closed when it is heating up.
6. The device reaches its operating temperature after approximately 3 – 4 minutes when control light I turns off.
7. Fold up the lid once the device has reached its operating temperature.
8. Place the prepared batter in the moulds in the lower baking surface. The moulds in the lower baking surface should be adequately filled. The exact amount of batter that needs to be filled in the baking moulds depends on the consistency of the batter and can best be determined by performing a test baking cycle. Don't be discouraged if the first baking attempt doesn't turn out perfect!
9. Carefully close the cover and let the baked goods bake for approximately 6 – 8 minutes. Make sure that the locking latch on the cover is locked in place.
10. Open the cover to check whether the baked goods are already baked according to your wishes or whether they need to be baked more.
11. When the baked goods are done, use wooden or plastic kitchen utensils to carefully remove them and place them e. g. on a rack so they can cool.
12. Fill the device again to prepare more baked goods.
13. If you do not want to prepare more baked goods, pull the plug out of the socket and let the device cool off completely while open before you clean and stow it (see chapter “Cleaning and storage”).

Decorating popcakes

A popcake is a baked good that is stuck on a stick like a lollipop. The popcakes are prepared with the popcake plates and then decorated.

- Popcakes can be eaten plain or with chocolate or another icing.
- For best results, let the popcakes cool off before you decorate them.

1. Prepare the icing.
2. Insert the enclosed sticks in the popcake balls.

   This works best when you quickly dip the stick in the in the prepared icing before inserting it in the popcakes. This ensures that the popcake is securely attached to the stick. Let the icing dry briefly before you decorate the popcake in the next step.
3. Now coat the popcake with icing by dipping it in the icing. Let your imagination decide what other decorations you need: For example, try adding coloured or chocolate sprinkles for more decoration.

Basic batter recipe

(suitable for all baking plate pairs)

Ingredients

150 g butter

150 g sugar

1 pack of vanilla sugar

2 eggs

A pinch of salt

300 g flour

2 TSP baking powder

250 ml milk

Preparation:

For best results, make sure that all ingredients are at the same temperature!

1. Stir the butter, sugar and eggs until foamy.
2. Stir in the other ingredients.
3. Let the batter sit for 15 minutes.
4. Select a baking surface pair and bake to completion with the multi-baker.

Cleaning and storage

ATTENTION!

- ❒ Before cleaning, always disconnect the mains plug and let the device cool off.
- ❒ The device and the baking surfaces are **not** suitable for the dishwasher!
- ❒ Do not spray any cleaners directly on the device.
- ❒ Never immerse the device, the cable or the mains plug in water or other liquids. The risk of electrocution exists.
- ❒ Do not use any scouring or abrasive cleaners, rough sponges or knives to clean the device. They could damage the surface.

1. Ensure that the device has completely cooled down and is deactivated!
2. Take the baking surfaces out of the device and clean them with hot water and a mild detergent. Then dry the baking surfaces with a soft dish towel.

3. If applicable, clean the device housing with a damp cloth and then dry it off thoroughly.
4. Never tightly wind the cord around the device when stowing it in order to prevent damages to the cord.
5. Stow the device so that it is out of the reach of children and animals. Store it in a dry area not exposed to direct sunlight.

Troubleshooting

If the device is not working properly, please check whether you are able to rectify the problem yourself first. Otherwise contact customer service. Do not attempt to repair a defective device yourself!

Problem	Potential cause/solution
The device is not working. The control lights are not illuminating.	• Has the power plug been correctly inserted in the socket? • Is the socket defective? Try another socket. • Check the fuse for your mains connection.
The baked good is too brown.	• Reduce the baking time.
The baked good has not been baked to completion.	• Extend the baking time. • Is the batter too thick? Add a small amount of milk to the batter.

Technical data

Model:	SW-238
Article no.:	Z 04894
Voltage supply:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Output:	700 W
Safety class:	I

CE

Disposal

The packaging material can be recycled. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available to the collection service for recyclable materials.

Dispose of the device in an environmentally-friendly manner when you decide to part with it. The device does not belong in the household waste. Dispose of it at a recycling centre for old electrical and electronic devices. For more information, please contact the administration in your community.

Customer service/importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 (0) 38851 314650 *)

*) Calls subject to a charge.

All rights reserved.

Contenu

Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi _____ 19
Utilisation adéquate _____ 20
Consignes de sécurité _____ 20
Vue générale de l'appareil & étendue de la livraison _____ 22
Avant la première utilisation _____ 22
Placer/remplacer les plaques de cuisson _____ 23
Utilisation _____ 24
Faire des gâteaux avec le Multi-four... _____ 24
Décorer les pop cakes _____ 25
Recette de pâte de base _____ 26
Nettoyage et rangement _____ 26
Suppression des défauts _____ 27
Données techniques _____ 27
Mise au rebut _____ 27

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter notre Multi-Four 3 en 1.

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Dans le cadre de l'évolution constante de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, l'emballage ou les notices.

Si vous avez des questions, veuillez vous adresser au service après-vente sur notre site Internet :

www.service-shopping.de

Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi

Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole. Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en aux consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels et matériels.

Tous les conseils et recommandations sont caractérisés par ce symbole.

Convient aux aliments.

Utilisation adéquate

- ❒ Cet appareil sert à faire des gâteaux.
- ❒ L'appareil est destiné à un usage en privé, pas pour une utilisation commerciale.
- ❒ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou si elles sont reçu des instruction sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles ont compris les dangers qui peuvent en résulter. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien fait par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- ❒ Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble d'alimentation.
- ❒ Utilisez l'appareil uniquement comme la description du mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.
- ❒ L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande séparé.
- ❒ Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, par un dommage ou par des tentatives de réparation par un tiers. Ceci est aussi valable pour l'usure normale.

Consignes de sécurité

Risques de blessure

- ❒ Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil et du matériel d'emballage.
- ❒ N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- ❒ Utilisez et rangez l'appareil uniquement hors de portée des enfants et des animaux. Même le câble d'alimentation ne doit pas leur être accessible. Ceux-ci pourraient sinon tirer l'appareil et le faire tomber.
- ❒ Attention, surfaces brûlantes ! Pendant le fonctionnement et juste après, tenez l'appareil uniquement par la poignée. Transportez l'appareil uniquement lorsqu'il est refroidi.
- ❒ Attention, risque d'ébouillantement ! Pendant le fonctionnement, de la vapeur brûlante peut s'échapper de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle. Ne transportez pas l'appareil pendant qu'il est utilisé. Il y a risque d'ébouillantement à cause de la pâte ou de la vapeur qui peuvent s'échapper.

Pour votre santé

- ❒ Nettoyez l'appareil avant la première utilisation. Il est possible que des restes de production soient collés. À cet effet, veuillez impérativement respecter les remarques sur le nettoyage dans le chapitre « Avant la première utilisation ».
- ❒ N'utilisez aucun aliment moisi. Ne conservez jamais des aliments au-delà de la date limite de conservation.

❒ Nettoyez l'appareil après chaque usage pour prévenir contre la formation de microbes (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).

Mise en place et branchement

❒ N'utilisez pas l'appareil à proximité d'eau ou d'autres liquides afin d'éviter toute électrocution.

❒ Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

❒ Posez l'appareil toujours sur une surface sèche, plate, solide et insensible à la chaleur et en gardant suffisamment de distance par rapport à des objets inflammables. Placez, si nécessaire, une plaque résistante à la chaleur sous l'appareil.

❒ Ne posez pas l'appareil directement sous une armoire de cuisine ou une étagère. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace (au moins 10 cm) autour de l'appareil pour éviter toute accumulation de chaleur.

❒ Gardez suffisamment de distance par rapport aux sources de chaleurs, comme p. ex. des plaques de cuisson ou des fours afin d'éviter les dommages sur l'appareil.

❒ Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après le branchement, la prise doit aussi être bien accessible. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des câbles de rallonge corrects dont les données techniques correspondent à celles de l'appareil.

❒ Veillez à ce que le câble d'alimentation branché ne soit pas une cause de trébuchement. Ne laissez pas pendre le câble par-dessus le bord de tables ou de plans de travail de cuisine. Quelqu'un pourrait y rester accroché et faire tomber l'appareil.

❒ Posez le câble de telle manière qu'il ne soit pas écrasé ou plié et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces brûlantes (également l'appareil).

❒ Ne tirez ni ne portez l'appareil par le câble.

Conseils d'utilisation

❒ Vérifiez avant chaque utilisation que l'appareil n'est pas endommagé. Lorsque l'appareil, le câble ou la prise électrique présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il présente un dysfonctionnement, qu'il est tombé ou que de l'eau y a pénétré.

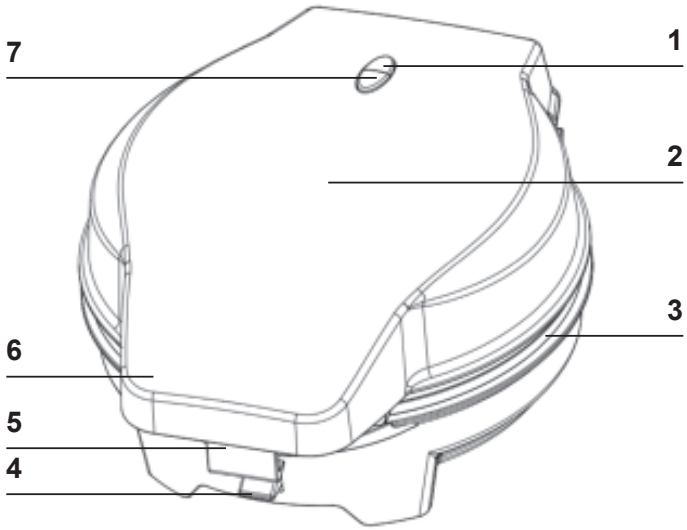
❒ Si l'appareil devait être défectueux, n'essayez pas de le réparer par vos propres soins. Contactez le service après-vente en cas de dommages.

❒ Débranchez la fiche de la prise électrique,
- lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
- avant de remplacer les plaques de cuisson,
- lorsqu'une erreur survient pendant le fonctionnement,
- avant un orage,
- avant de nettoyer l'appareil.

❒ Lorsque vous souhaitez retirer la fiche électrique de la prise électrique, tirez toujours la fiche et jamais le câble.

- ❒ Ne plongez jamais l’appareil dans de l’eau ou d’autres liquides ! Assurez-vous que l’appareil, le câble ou la prise ne peuvent pas tomber dans l’eau ou devenir mouillés. Si l’appareil devait tomber dans l’eau, coupez immédiatement l’alimentation électrique. N'essayez pas de retirer l'appareil de l'eau !
- ❒ Ne touchez jamais l’appareil, le câble ou la prise électrique lorsque vous avez les mains mouillées.
- ❒ Ne laissez jamais l’appareil sans surveillance lorsqu’il est en marche.
- ❒ N'utilisez que des pièces d'origine du fabricant.
- ❒ Ne laissez pas tomber l’appareil et ne l’exposez pas à de forts chocs.
- ❒ Utilisez exclusivement des ustensiles résistant à la chaleur pour poser et prendre les aliments. Tenez éloignés de l'appareil les objets métalliques ou tout autre objet coupant. Ceux-ci pourraient endommager le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson.
- ❒ Ne pas placer dans l'appareil des aliments enveloppés dans un film de fraîcheur ou un sac en plastique.
- ❒ Ne projetez jamais d'eau froide sur les plaques de cuisson pendant ou directement après utilisation de l'appareil. Ceci pourrait endommager le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson et l'appareil !
- ❒ Laissez toujours refroidir complètement l’appareil avant de le ranger.
- ❒ Ne posez aucun matériau inflammable, p. ex. du carton, du plastique, du papier ou des bougies, sur ou dans l'appareil.

Vue générale de l’appareil & étendue de la livraison



1 Voyant lumineux de contrôle I
2 Couvercle
3 Plaques de cuisson
4 Touche de déverrouillage pour la plaque de cuisson du bas
5 Verrou
6 Poignée du couvercle
7 Voyant lumineux de contrôle II

Non représenté :

- Plaques à pop cakes
- Plaques en forme de cœur
- Plaques à mini-donuts
- Bâtonnets à pop cakes

Avant la première utilisation

ATTENTION !

- ❒ Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage. Il y a, entre autres, risque d'asphyxie !

❒ **Attention** : À la première utilisation, de la fumée et une odeur peuvent se dégager. Pour cette raison, nous vous recommandons de faire chauffer l'appareil pendant quelques minutes SANS contenu pour supprimer d'éventuels résidus de fabrication grâce à la chaleur. Pour ce faire, veuillez bien ventiler la pièce, par exemple en ouvrant largement les fenêtres !

❒ L'appareil peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter des gênes pour la santé, veuillez le nettoyer à fond avant la première utilisation.

❒ Pour le nettoyage, n'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif. Ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

---

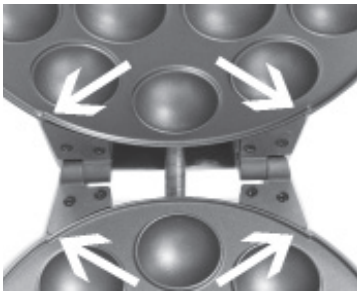
1. Retirez l'appareil de l'emballage et enlevez les éventuels films et autocollants. Vérifiez si l'appareil ne comporte pas de dommages de transport. Si l'appareil comporte des dommages, ne l'utilisez pas (!) mais contactez notre service après-vente.
2. Nettoyez les plaques de cuisson de l'appareil avec un chiffon/une éponge doux/douce et humide et, si nécessaire, un peu de liquide vaisselle. Séchez ensuite les plaques de cuisson avec un chiffon doux.
3. Posez l'appareil sur une surface sèche et résistante à la chaleur à une distance suffisante d'autres objets ou d'un mur.
4. Branchez la prise électrique dans une prise de 220 – 240 V avec mise à la terre correctement installée, avec contacts protégés. **Assurez-vous que le câble n'est pas coincé entre les plaques de cuisson !** Maintenant il faut chauffer l'appareil. Laisser chauffer quelques minutes pour supprimer d'éventuels résidus de production.
5. Coupez l'appareil en débranchant la prise électrique.
6. Laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le de nouveau.

Placer/remplacer les plaques de cuisson

ATTENTION !

❒ **Risque de brûlure** ! Pendant l'utilisation, les plaques de cuisson de l'appareil deviennent très brûlantes. Débranchez la fiche de la prise électrique et laissez refroidir l'appareil avant de remplacer les plaques de cuisson.

- Chaque plaque de cuisson possède sa propre touche de déverrouillage (voir photos **A** et **B**).
- Afin de retirer la plaque de cuisson dans le couvercle, appuyez sur la touche de déverrouillage sur le couvercle (**A**) et sortez la plaque de cuisson.
- Afin de retirer la plaque de cuisson du bas, appuyez sur la touche de déverrouillage sur partie inférieure de l'appareil (**B**) et sortez la plaque de cuisson.



- En plaçant les plaques de cuisson, vous devez veiller à la forme des plaques de cuisson. Les plaques de cuisson possèdent chacune sur un côté une petite encoche qui vous indique dans quel sens vous devez placer les plaques de cuisson dans l'appareil (voir flèche sur la photo), peu importe si vous placez la plaque de cuisson dans le couvercle ou la partie inférieure de l'appareil. Lorsque les plaques de cuisson sont correctement en place, vous n'avez qu'à appuyer jusqu'à entendre un clic.

Utilisation

ATTENTION !

- ❒ **Risque de brûlure** ! Les plaques de cuisson de l'appareil deviennent très brûlantes. En remplissant les plaques de cuisson et en enlevant les gâteaux, soyez prudent pour ne pas toucher les plaques de cuisson !
- ❒ Pendant le fonctionnement, l'appareil doit toujours se trouver en position horizontale et le couvercle doit être fermé.
- ❒ **Risque d'éboutillantement** ! De la vapeur peut s'échapper de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous ouvrez ou fermez l'appareil.
- ❒ Posez l'appareil dans un endroit où il ne peut pas tomber ou il ne peut pas être tiré par le câble ! Les enfants et les animaux doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil !
- ❒ Ne faites pas glisser l'appareil sur la surface pour éviter une abrasion des pieds.
- ❒ Pour retirer les gâteaux, utilisez ni ustensile de cuisine en métal ni objet coupant afin de ne pas endommager les plaques de cuisson au revêtement anti-adhésif !
- ❒ Veillez à ce que l'appareil ne soit pas trop rempli ! La pâte superflue peut sortir sur les côtés de l'appareil. De plus, l'appareil devra toujours se fermer sans appliquer une grande force. N'essayez pas de fermer l'appareil avec violence !

Les plaques de cuisson possèdent un revêtement anti-adhésif, pour obtenir un résultat optimal, nous vous recommandons cependant de les graisser avec un peu d'huile ou de graisse alimentaire avant la première cuisson. N'utilisez pas de graisse en bombe car elle peut adhérer au revêtement anti-adhésif !

Faire des gâteaux avec le Multi-four...

1. Préparez la pâte comme vous le souhaitez. Dans le chapitre « Recette de pâte de base », vous trouverez une suggestion de recette.
2. Placez la paire de plaques de votre choix dans l'appareil (voir chapitre « Placer/remplacer les plaques de cuisson »).
3. Posez l'appareil sur une surface sèche et résistante à la chaleur en gardant suffisamment de distance par rapport aux objets inflammables. Placez, si nécessaire, une plaque résistante à la chaleur sous l'appareil.
4. Ouvrez le couvercle et, si nécessaire, graissez légèrement les plaques de cuisson avant de démarrer la première cuisson.

5. Faite préchauffer l'appareil : Branchez-le à une prise électrique correctement installée. Les deux voyants lumineux s'allument dès que l'appareil a été branché à une prise électrique. L'appareil commence immédiatement à chauffer. Pendant la montée en température, gardez l'appareil fermé.
6. L'appareil atteint sa température de fonctionnement au bout d'environ 3 à 4 minutes, lorsque le voyant lumineux de contrôle I s'éteint.
7. Ouvrez le couvercle lorsque l'appareil a atteint la température de fonctionnement.
8. Versez la pâte préparée dans les moules de la plaque inférieure de cuisson. Les moules de la plaque inférieure de cuisson doivent être bien remplis. La quantité de pâte à verser dans les moules dépend du type de pâte et elle se définit de préférence après une cuisson test. Ne vous découragez pas si la première cuisson n'est pas parfaite !
9. Fermez prudemment le couvercle et laisser cuire le gâteau pendant environ 6 à 8 minutes. Veillez à ce que le verrou de fermeture du couvercle soit bien encliqueté.
10. Ouvrez le couvercle pour vérifier si le gâteau correspondent à ce que vous souhaitez ou s'ils doivent encore cuire.
11. Lorsque le gâteau sont cuits, retirez-les avec précaution à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en plastique et déposez-les, par exemple, sur une grille pour qu'ils puissent refroidir.
12. Remplissez de nouveau l'appareil pour cuire d'autres gâteaux.
13. Si vous ne souhaitez plus cuire de gâteau, débranchez la prise électrique et laissez l'appareil ouvert pour qu'il refroidisse totalement avant de le nettoyer et de le ranger (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).

Décorer les pop cakes

Un pop cake est un petit gâteau qui est planté sur un bâtonnet comme une sucette. Les pop cakes sont cuits avec les plaques à pop cakes et ensuite décorés.

- Les pop cakes peuvent être mangés purs ou recouverts avec du chocolat ou un autre glaçage.
- Pour de meilleurs résultats, laissez d'abord refroidir les pop cakes avant de les décorer.

1. Préparation du glaçage.
2. Plantez les bâtonnets fournis dans les boules de pop cakes.

   Ceci réussit le mieux lorsque vous trempez rapidement le bâtonnet dans le glaçage préparé avant de le planter dans les pop cakes. Ainsi, le pop cake reste collé au bâtonnet. Laissez sécher le glaçage un court instant avant de faire la décoration suivante.
3. Recouvrez maintenant le pop cake avec le glaçage en le trempant dans celui-ci. Pour les autres décorations, faites appel à votre imagination : Essayez, par exemple, de les décorer avec des miettes multicolores ou des morceaux de chocolat.

Recette de pâte de base

(convient à toutes les paires de plaques de cuisson)

Ingrédients

150 g de beurre
150 g de sucre
1 sachet de sucre vanille
2 œufs
1 pincée de sel
300 g de farine
2 cuillère à café de levure en poudre
250 ml de lait

Préparation :

Vous obtenez les meilleurs résultats lorsque tous les ingrédients sont à la même température !

1. Mélanger le beurre, le sucre et les œufs pour obtenir une mousse.
2. Ajouter les ingrédients restant.
3. Laisser reposer la pâte pendant 15 minutes.
4. Choisir une paire de plaques de cuisson et cuire avec le Multi-four.

Nettoyage et rangement

ATTENTION !

- ❒ Avant le nettoyage, débranchez toujours la prise électrique et laissez refroidir l'appareil.
- ❒ L'appareil et les plaques de cuisson **ne peuvent pas** être lavés en lave-vaisselle.
- ❒ Ne pulvérisez aucun détergent directement sur l'appareil.
- ❒ Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche électrique dans de l'eau ou d'autres liquides. Il y a risque d'électrocution.
- ❒ Pour nettoyer, n'utilisez aucun détergent ni serviette de nettoyage agressif ou abrasif, aucune éponge rugueuse ni aucun couteau. Ceux-ci pourraient endommager la surface.

1. Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi et éteint !
2. Retirez les plaques de cuisson de l'appareil et nettoyez-les avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Séchez ensuite les plaques de cuisson avec un chiffon à vaisselle doux.
3. Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le ensuite à fond.
4. N'enroulez jamais le câble autour de l'appareil lorsque vous le rangez afin d'éviter les dommages sur le câble.
5. Rangez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux. Conservez l'appareil dans un endroit sec et protégé du soleil.

Suppression des défauts

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier d'abord si vous pouvez supprimer vous-même le problème. Sinon, contactez le service après-vente. N'essayez pas de réparer un appareil défectueux par vos propres moyens !

Problème	Cause possible/solution
L'appareil ne fonctionne pas. Les voyants lumineux ne sont pas allumés.	• Est-ce que la fiche électrique est bien branchée ? • Est-ce que la prise électrique est défectueuse ? Branchez dans une autre prise. • Vérifiez le fusible de votre branchement au secteur.
Le gâteau est trop brun.	• Diminuez le temps de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit.	• Prolongez le temps de cuisson. • Est-ce que la pâte est trop liquide ? Ajoutez un peu de lait dans la pâte.

Données techniques

Modèle :	SW-238
N° d'article :	Z 04894
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	700 W
Catégorie de protection :	I

CE

Mise au rebut

Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Éliminez l'emballage en respectant l'environnement en en l'apportant au service de collecte de matières recyclables.

Si vous souhaitez vous séparer de ce produit, il faut le mettre au rebut en respectant l'environnement. Il ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques usés. De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Service après-vente/importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. : +49 (0) 38851 314650 *)

*) Appel payant.

Tous droits réservés.

NL

Inhoud

Betekenis van de symbolen in deze handleiding 28
Reglementair gebruik 29
Veiligheidsinstructies 29
Overzicht van het apparaat en leveringspakket 31
Voor het eerste gebruik 31
Batterijen plaatsen/vervangen 32
Gebruik 33
Met de multifunctionele oven bakken... 33
Popcakes versieren 34
Basisrecept voor deeg 34
Reiniging en bewaring 34
Oplossing van fouten 35
Technische gegevens 35
Afvalverwijdering 35

Geachte klant,

We zijn blij dat u hebt gekozen voor onze 3 in 1 multifunctionele oven.

Lees voor het eerste gebruik van het apparaat zorgvuldig de handleiding en bewaar ze op een goede plaats. Als u het apparaat aan iemand anders geeft, moet ook deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur zijn niet aansprakelijk als de gegevens in deze handleiding niet worden nageleefd!

In het kader van onze voortdurende verdere ontwikkeling behouden we ons het recht voor, het product, de verpakking of de bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

Hebt u vragen, contacteer dan de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Betekenis van de symbolen in deze handleiding

Alle veiligheidsinstructies zijn aangeduid met dit symbool. Lees deze grondig en houd u aan de veiligheidsinstructies, zodat lichamelijke letsels en materiële schade worden vermeden.

Tips en adviezen zijn aangeduid met dit symbool.

Geschikt voor voedingsmiddelen.

Reglementair gebruik

- ❒ Dit apparaat is bestemd voor het bakken van gebak.
- ❒ Het apparaat werd ontworpen voor het privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- ❒ Dit apparaat mag door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als ze onder toezicht staan of over het veilig gebruik van het apparaat werden geïnformeerd en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er een persoon is die toezicht uitoefent.
- ❒ Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- ❒ Gebruik het apparaat alleen volgens de beschrijvingen in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als onreglementair.
- ❒ Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbesturingssysteem.
- ❒ De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door verkeerd gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsinstructies

Verwondingsgevaren

- ❒ Houd kinderen en dieren weg van het apparaat en het verpakkingsmateriaal.
- ❒ Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd.
- ❒ Gebruik en bewaar het apparaat alleen buiten het bereik van kinderen en dieren. Ook het elektrische snoer mag voor hen niet toegankelijk zijn. Ze kunnen het apparaat aan het snoer naar beneden trekken.
- ❒ **Opgelet, hete oppervlakken!** Raak het apparaat tijdens het gebruik en kort nadat het is uitgeschakeld uitsluitend aan de greep aan. Vervoer het apparaat pas, als het is afgekoeld.
- ❒ **Opgelet, verbrandingsgevaar!** Tijdens het gebruik kan er hete stoom uit het apparaat komen. Wees voorzichtig als u het deksel opent. Vervoer het apparaat niet als het wordt gebruikt. Er bestaat verwondingsgevaar door uitlopend deeg of ontsnappende stoom.

Voor uw gezondheid

- ❒ Reinig het apparaat voor het eerste gebruik! Op het product kunnen productieresten zijn achtergebleven. Neem hierbij de reinigingstips in acht in het hoofdstuk “Voor het eerste gebruik”.
- ❒ Gebruik geen bedorven levensmiddelen. Overschrijd bij de bewaring van levensmiddelen nooit de datum van minimale houdbaarheid.

❒ Reinig het apparaat na elk gebruik zodat geen bacteriën worden gevormd (zie hoofdstuk “Reiniging en bewaring”).

Opstelling en aansluiting

❒ Gebruik het apparaat niet in de buurt van water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te vermijden.

❒ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.

❒ Plaats het apparaat altijd op een droge, effen, vaste en hittebestendige ondergrond en op voldoende afstand van brandbare voorwerpen. Leg eventueel een hittebestendige onderlegger onder het apparaat.

❒ Plaats het apparaat niet onder een hangkast of een rek. Zorg ervoor dat er voldoende vrije ruimte (min. 10 cm) rond het apparaat is om de ophoping van warmte te vermijden.

❒ Bewaar voldoende afstand tot warmtebronnen zoals fornuisplaten of ovens, om schade aan het apparaat te vermijden.

❒ Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact moet ook na de aansluiting goed bereikbaar zijn. De spanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen reglementaire verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.

❒ Zorg ervoor dat het aangesloten snoer geen struikelblok vormt. Laat het snoer niet over de rand van tafels of keukentabletten bungelen. Er kan iemand aan blijven hangen en het apparaat naar beneden trekken.

❒ Plaats het snoer zodanig, dat het niet geklemd of geplooid wordt en niet in aanraking komt met hete oppervlakken, ook van het apparaat.

❒ Trek of draag het apparaat niet aan het snoer.

Tips voor gebruik

❒ Kijk het apparaat voor elk gebruik na op beschadigingen. Als het apparaat, het snoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet als het een storing vertoonde, op de grond of in het water is gevallen.

❒ Is het apparaat defect, probeer dan niet het apparaat eigenhandig te repareren. Contacteer in geval van schade de klantenservice.

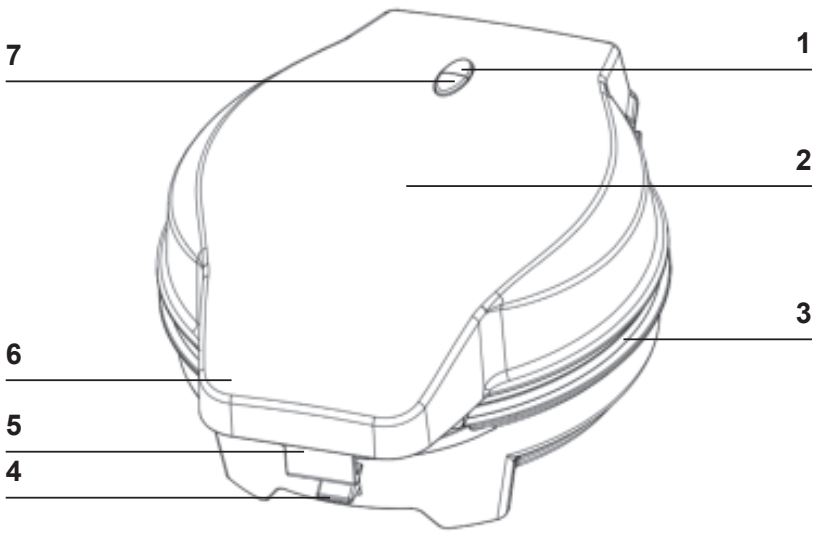
❒ Trek de stekker uit het stopcontact,
- als u het apparaat niet gebruikt,
- alvorens de bakplaten te vervangen,
- als er tijdens het gebruik een fout optreedt,
- voor een onweer,
- voor de reiniging.

❒ Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, trek dan steeds aan de stekker en nooit aan het snoer.

❒ Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen! Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer of de stekker niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Als het apparaat in het water valt, onderbreek dan onmiddellijk de stroomtoevoer. Probeer niet het apparaat uit het water te trekken!

- ❒ Raak het apparaat, het snoer of de stekker nooit met vochtige handen aan.
- ❒ Laat het apparaat niet ingeschakeld achter zonder toezicht.
- ❒ Gebruik alleen de originele onderdelen van de fabrikant.
- ❒ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan hevige schokken.
- ❒ Gebruik uitsluitend hittebestendig keukengerei om voedingsmiddelen in het apparaat te leggen en eruit te nemen. Houd metalen voorwerpen of andere voorwerpen met scherpe randen weg van het apparaat. Deze kunnen de antiaanbaklaag van de oppervlakken beschadigen.
- ❒ Leg voedingsmiddelen die verpakt zijn in vershoudfolie of in plastiek zakken niet in het apparaat.
- ❒ Spuit nooit koud water tijdens of direct na het gebruik van het apparaat op de bakplaten. Daardoor kan de antiaanbaklaag van de bakplaten en het apparaat worden beschadigd!
- ❒ Laat het apparaat steeds volledig afkoelen, alvorens het weg te bergen.
- ❒ Leg geen brandbare materialen zoals karton, kunststof, papier of kaarsen op of in het apparaat.

Overzicht van het apparaat en leveringspakket



1 Controlelampje I
2 Deksel
3 Bakplaten
4 Ontgrendelknop voor onderste bakplaat
5 Grendelstang
6 Dekselgreep
7 Controlelampje II

Niet afgebeeld:
- Popcake-platen
- Hartjesvorm-platen
- Minidonut-platen
- Popcake-stokjes

Voor het eerste gebruik

OPGELET!

- ❒ Houd kinderen en dieren weg van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat o. a. gevaar voor verstikking!
- ❒ **Houd rekening met het volgende**: Bij de eerste ingebruikname kan er een “rook- en reukontwikkeling” optreden. We raden u daarom aan het apparaat eerst gedurende enkele minuten ZONDER inhoud te laten opwarmen zodat eventuele productieresten door hitte worden geëlimineerd. Zorg daarbij voor een goed geventileerde ruimte, bijv. door de vensters wijd te openen!

❒ Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u het grondig te reinigen voor het eerste gebruik.

❒ Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.

---

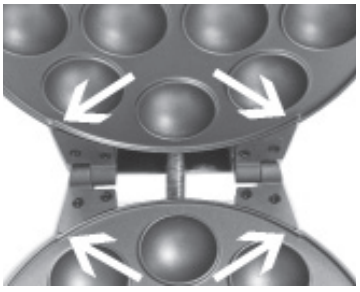
1. Neem het apparaat uit de verpakking en verwijder alle eventueel aanwezige folies en etiketten. Controleer het apparaat op transportschade. Als het apparaat schade vertoont, gebruik het dan niet (!), maar contacteer de klantenservice.
2. Reinig de bakplaten van het apparaat met een zachte, vochtige doek/spons en eventueel wat reinigingsmiddel. Droog de bakplaten af met een zachte keukenhanddoek.
3. Plaats het apparaat op een droog en hittebestendig, effen oppervlak, voldoende ver van andere voorwerpen of de muur.
4. Steek de stekker in een reglementair geïnstalleerd en geaard stopcontact van 220 – 240 V met aardingscontact. **Zorg ervoor dat het elektrisch snoer niet tussen de bakplaten is geklemd!** Het apparaat wordt nu opgewarmd. Laat het gedurende enkele minuten opwarmen zodat eventuele productieresten worden verwijderd.
5. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
6. Laat het apparaat afkoelen en reinig het vervolgens opnieuw.

Batterijen plaatsen/vervangen

OPGELET!

❒ **Verbrandingsgevaar!** De bakplaten van het apparaat worden zeer heet. Trek steeds de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen, alvorens de bakplaten te vervangen!

- Elke bakplaat heeft haar eigen ontgrendelknop (zie afbeelding **A** en **B**).
- Om de bakplaat in het deksel te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop van het deksel (**A**) en neemt de bakplaat eruit.
- Om de onderste bakplaat in het deksel te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop onderaan het apparaat (**B**) en neemt de bakplaat eruit.



- Bij de plaatsing van de bakplaten moet u alleen op de vorm van de bakplaten letten. De bakplaten hebben telkens aan de zijkant een kleine inkeping die aangeeft hoe u de bakplaten in het apparaat moet plaatsen (zie pijl op de afbeelding) daarbij maakt het niet uit welke bakplaat u in het deksel of in het onderste gedeelte van het apparaat plaatst. Zijn de bakplaten juist geplaatst, dan moet ze alleen aandrukken tot ze hoorbaar vastklikken.

Gebruik

OPGELET!

- ❒ Verbrandingsgevaar! De bakplaten van het apparaat worden zeer heet. Wees voorzichtig als u de bakplaten vult en het gebak verwijdert, zodat u de bakplaten niet aanraakt!
- ❒ Het apparaat moet tijdens het gebruik steeds in horizontale positie staan en het deksel moet dicht zijn.
- ❒ Verbrandingsgevaar! Uit het apparaat kan stoom komen. Wees voorzichtig als u het apparaat opent of sluit.
- ❒ Plaats het apparaat op een plek waar het niet kan vallen of aan het snoer naar beneden kan worden getrokken! Kinderen en dieren moeten onder toezicht staan, zodat wordt gegarandeerd dat ze niet met het apparaat spelen!
- ❒ Schuif het apparaat niet over het oppervlak om slijtage van de poten te voorkomen.
- ❒ Gebruik geen keukengerei van metaal of andere voorwerpen met scherpe randen om het gebak te verwijderen, zodat de antiaanbaklaag niet wordt beschadigd!
- ❒ Zorg ervoor dat u het apparaat niet te vol doet! Overtollig deeg kan aan de zijkanten van het apparaat uitlopen. Het apparaat moet bovendien steeds zonder veel kracht kunnen worden gesloten. Probeer niet het apparaat met geweld te sluiten.

De bakplaten hebben een antiaanbaklaag, voor een optimaal resultaat raden we u echter aan deze in te vetten met wat spijsolie of vet. alvorens voor de eerste keer te bakken. Gebruik geen kookspray omdat deze de antiaanbaklaag kan aantasten!

Met de multifunctionele oven bakken...

1. Bereid het deeg volgens uw wens. Een receptidee vindt u in hoofdstuk “Basisrecept voor deeg”.
2. Plaats een paar platen in het apparaat (zie hoofdstuk “Bakplaten vervangen/plaatsen”).
3. Plaats het apparaat op een droog en hittebestendig, effen oppervlak voldoende ver van brandbare voorwerpen. Leg evt. een hittebestendige onderlegger onder het apparaat.
4. Open het deksel en vet evt. de bakplaten lichtjes in alvorens de eerste bakbeurt te starten.
5. Het apparaat moet worden voorverwarmd: Sluit het apparaat op een reglementair geïnstalleerd stopcontact aan. Beide controlelampjes branden, zodra het apparaat aangesloten werd op een stopcontact. Het apparaat begint direct op te warmen. Houd het apparaat tijdens het opwarmen dicht.
6. Het apparaat heeft zijn bedrijfstemperatuur bereikt na ca 3 – 4 minuten als het controlelampje I uitgaat.
7. Klap het deksel open als het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt.
8. Giet het toebereide deeg in de vormpjes van de onderste bakplaat. De vormpjes van de onderste bakplaat moeten goed gevuld zijn. Hoeveel deeg precies in de bakvormpjes moet worden gegoten, hangt af van de toestand van het deeg en kan het best door een baktest worden bepaald. Laat u niet ontmoedigen als de eerste baktest niet perfect lukt!
9. Sluit voorzichtig het deksel en laat het gebak gedurende 6 – 8 minuten bakken. Zorg ervoor dat de grendelstang van het deksel is vastgeklikt.

10. Open het deksel om na te gaan of het gebak al beantwoordt aan uw wensen of nog verder moet worden gebakken.
11. Als het gebak klaar is, verwijdert u het voorzichtig met behulp van keukengerei van hout of kunststof en legt het bijv. op een rooster om af te afkoelen.
12. Vul het apparaat opnieuw om nog gebak te bakken.
13. Als u geen gebak meer wenst te bakken, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geopend volledig afkoelen, alvorens het te reinigen en weg te bergen (zie hoofdstuk “Reiniging en bewaring”).

Popcakes versieren

Een popcake is een gebak dat als een lolly op een stokje wordt gestoken. De popcakes worden met de popcake-platen gebakken en vervolgens versierd.

- De popcakes kunnen puur worden gegeten of met chocolade of een ander cakeglazuur worden bestreken.
- Voor de beste resultaten laat u de popcakes afkoelen, alvorens ze te versieren.

1. Bereid het glazuur.
2. Steek de meegeleverde stokjes in de popcake-balletjes.

   Dit lukt het best als u het stokje eventjes in het bereide glazuur dompelt, alvorens het in de popcakes te steken. Zo blijft de popcake zeker op het stokje zitten. Laat het glazuur eventjes opdrogen, alvorens dan de popcake te versieren.
3. Dompel nu de popcake in het glazuur om hem ermee te bestrijken. De verdere versiering gebeurt volgens uw fantasie: Strooi er bij voorbeeld bonte hagelslag of chocoladeschilfers op als verdere versiering.

Basisrecept voor deeg (Geschikt voor alle paren bakplaten)

Ingrediënten

150 g boter
150 g suiker
1 pakje vanillesuiker
2 eieren
1 snuifje zout
300 g meel
2 tl bakpoeder
250 ml melk

Toebereiding:

De beste resultaten krijgt u als alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben!

1. Boter, suiker en eieren romig kloppen.
2. De resterende ingrediënten er doorheen roeren.
3. Deeg gedurende 15 minuten laten rusten.
4. Een paar bakplaten kiezen en met de multifunctionele oven laten bakken.

Reiniging en bewaring

OPGELET!

- ❒ Trek voor de reiniging steeds de stekker uit en laat het apparaat afkoelen.
- ❒ Het apparaat en de bakplaten zijn **niet** geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
- ❒ Sproei geen reinigingsmiddelen direct op het apparaat.
- ❒ Dompel NOOIT het apparaat, het elektrisch snoer of de stekker onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat het risico op een elektrische schok.

❒ Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, grove sponzen of messen. Daardoor kan de bovenlaag worden beschadigd.

1. Zorg ervoor dat het apparaat volledig AFGEKOELD en uitgeschakeld is!
2. Verwijder de bakplaten uit het apparaat en reinig ze met warm water en een mild detergent. Droog de bakplaten vervolgens af met een keukenhanddoek.
3. Reinig de behuizing van het apparaat eventueel met een vochtige doek en droog ze vervolgens grondig af.
4. Wikkel het snoer nooit strak rond het apparaat als u het wegbergt, zodat schade aan het snoer wordt vermeden.
5. Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen en dieren. Bewaar het op een droge plaats die beschermd is tegen zonnestralen.

Oplossing van fouten

Functioneert het apparaat niet naar behoren, controleer dan eerst of u het probleem zelf kunt oplossen. Contacteer in het andere geval de klantenservice. Probeer niet een defect apparaat zelf te repareren!

Probleem	**Mogelijke oorzaak/oplossing**
Het apparaat functioneert niet. De controlelampjes branden niet.	• Steekt de stekker goed in het stopcontact? • Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact. • Kijk de zekering van uw elektrische aansluiting na.
Het gebak is te bruin.	• Verkort de baktijd.
Het gebak is niet uitgebakken.	• Verleng de baktijd. • Is het deeg niet vloeibaar genoeg? Giet wat melk in het deeg.

Technische gegevens

Model:	SW-238
Artikelnr.:	Z 04894
Elektrische voeding:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen:	700 W
Veiligheidsklasse:	I

CE

Afvalverwijdering

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.

Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier, wanneer u het apparaat wilt weggooien. Het apparaat hoort niet thuis bij het huisvuil. Breng het naar een recyclagepark voor elektrische en elektronische oude apparaten. Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

Klantenservice/importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 (0) 38851 314650 (Niet gratis.)
Alle rechten voorbehouden.